

8 enólogos selecionam 8 vinhos para os 8 filmes nomeados para os óscares 2015

URL:

<http://local.pt/portugal/lisboa/8-enologos-selecionam-8-vinhos-para-os-8-filmes-nomeados-para-os-oscares-2015/>

LISBOA - 8 enólogos da Câmara de Provadores da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lisboa), selecionaram 8 vinhos para acompanhar os 8 filmes nomeados para os Óscars 2015. A equipa foi coordenada pelo presidente da CVR Lisboa, Vasco d'Avillez, que no seguimento do seu recente livro, desafiando a semiótica dos sentidos, quis dar mais um passo na harmonização de vinhos. "Porque a linha que separa um cinéfilo de um enófilo é muito ténue, quase inexistente e porque ambos vivem de uma arte, ambos têm personalidades e estilos próprios, e ambos reúnem, num espaço só, indivíduos com preferências comuns", é o argumento de Vasco d'Avillez para a realização da iniciativa. Recorde-se que no final de 2014 Vasco d'Avillez publicou o livro "Celebrar", onde dá a conhecer o melhor vinho para cada data em particular. A seleção dos 8 enólogos da Câmara de Provadores da CVR Lisboa foi a seguinte: GRAN BUDAPEST HOTEL Para Gran Budapest Hotel, Alexandra Mendes recomenda o vinho tinto da marca Monte Judeu Colheita 2012 (Aragonez & Syrah). Tal como a trama, este é um vinho fácil de beber, jovial e divertido. No entanto, e tal como a história que envolve a luta pela recuperação de uma fortuna de família, é um vinho com estrutura, finalizado com persistência e harmonia. Alexandra Mendes, Enóloga BOYHOOD A Lisete Lucas recomenda o vinho tinto Quinta do Rocio 2008. Um grande vinho com um método clássico de fermentação. Tão clássico como a rodagem desde invulgar filme que durou 12 anos. Este vinho esteve um mínimo de 12 meses em garrafa após engarrafamento. É um processo de evolução, tal como o de Mason, o menino sonhador que emerge na sociedade. Lisete Lucas, Enóloga WHIPLASH Para 'Whiplash' Nilza Eiriz selecionou o Senhor d'Adraga 2012, tinto, IG Lisboa, premiado com uma medalha de ouro no concurso de vinhos de Lisboa 2014. É um vinho elegante e subtil, tal como Andrew pretende ser - um baterista sublime - o melhor. Produzido na exploração vitivinícola mais ocidental da europa, em colares, com notas marítimas (a maresia) que não são habituais, é um vinho com boa intensidade, que acompanha o ritmo do filme. No palato, a sensação de frescura e acidez tal como a jovialidade e irreverência deste filme. Nilza Eiriz, Enóloga TEORIA DE TUDO 'Memória', vinho tinto, que faz jus a 'Teoria de Tudo'. Inesquecíveis os aromas a fruta preta e especiarias, equilibrados, com boa acidez e final de boca persistente, que tende a evoluir positivamente com o tempo. Tempo, o mesmo que está contado para Stephen e acaba por se tornar num desafio até agora ganho por este. Para Ana Almeirante, tal como o vinho, a história impressiona e cativa pela sua veracidade, gravando-se na memória. Ana Almeirante, Enóloga SNIPER AMERICANO Para superar um trauma de um filme como este, só um grande tinto. António Ventura recomenda Casa das Gaeiras DOC Óbidos Reserva 2012. Com nuances de violeta e aspetto jovem, é um vinho com estrutura, ainda novo. Precisa de tempo em garrafa para ser "polido" e estar pronto a ser servido. O mesmo acontece com o protagonista, Chris Kyle, que, na sua missão de salvar vidas cria uma marca para a qual não está logo pronto a dar a cara. Um vinho à altura, seguramente capaz de fazer esquecer tudo. António Ventura, Enólogo BIRDMAN Para Miguel Móteo, e numa tentativa de paralelismo entre o filme " Birdman" e o vinho Quinta das Cerejeiras Reserva Tinto da Colheita de 2008, quer num caso quer noutro se procura mostrar a "Glória" do que foram no passado e catapultá-la para o presente e futuro. Este filme, classificado como uma comédia e neste momento nomeado para os "Óscars", é uma referência no mundo do cinema, bem como este vinho é uma referência nacional. Pela sua história, imagem e pelo seu perfil e elegância que o torna distinto e referenciado por um grupo restrito de Enófilos e consumidores. Miguel Móteo, Enólogo O JOGO DA IMITAÇÃO Julião Batista recomenda o Quinta de São Jerónimo 2013, tinto, Syrah, Regional Lisboa para acompanhar o Jogo da Imitação. O filme retrata um homem memorável e brilhante, um génio que salvou milhares de vidas. Este vinho, tal como o clímax do filme, é agradável ao palato, suave e delicioso. Julião Batista, Enólogo SELMA Para Selma, Luís Martins recomendaria um vinho bastante encorpado e com personalidade para acompanhar este filme: O Touriga Nacional 2011, tinto, Reserva,

da Quinta da Sapeira, seria o ideal. Um vinho quente, de cor rubi intensa, com final persistente, fresco e saboroso, tal como a história biográfica de Martin Luther King Jr., numa luta pacifista em busca dos direitos cívicos, uma causa de elementar justiça para a comunidade afro-americana, a residir nos EUA.